



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ TAVUKGÖĞSÜ

1 Paket margarin
200 gr antepfıstığı
4 Bardak toz şeker
1 Adet vanilya
2 Kg. süt
2 Su Bardağı un

Margarin eridikten sonra un katıyorum ve bir müddet karıştırarak kavuruyorum. Şekeri ekliyorum ve karıştırmaya devam ediyorum. Sütü yavaş yavaş ekliyorum, sakızı içine atıyorum ve hala karıştırmaya devam ediyorum. Hiç boş bırakmaya gelmez hep karıştırmak lazım. Tavuk göğsü kaynamaya ve koyulaşmaya başlayınca vanilyayı katıyorum ve bir müddet sonra tencereyi ocaktan alıyorum. Yarım saat kadar tavuk göğsümüzü soğuması için kendisiyle baş başa bırakıyorum ve sonra görünümü güzelleşene kadar mikserle çırpıyorum. Sonra tepsi şeklinde bir kaba alıyorum, dolapta yeteri kadar soğuduktan sonra üzerine antepfıstığı serpilir.